|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | | "УТВЕРЖДАЮ"  Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Бочаров/  15.07.2025 г. | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 106** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **УХА РОСТОВСКАЯ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **106** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | | | | | | | | 98,8 | | | 64,25 | | 9,88 | 6,43 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | | | 107,08 | | | 64,25 | | 10,78 | 6,43 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | | | 80,31 | | | 64,25 | | 8,03 | 6,43 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | | | 85,7 | | | 64,25 | | 8,57 | 6,43 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | | | 91,8 | | | 64,25 | | 9,18 | 6,43 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | | | |  | | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | | | 13,3 | | | 10 | | 1,33 | 1,0 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | | | 12,5 | | | 10 | | 1,25 | 1,0 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | | | 12 | | | 10 | | 1,2 | 1,0 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | | | 2,5 | | | 2,5 | | 0,25 | 0,25 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | | | 0,5 | | | 0,5 | | 0,05 | 0,05 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | | | 175 | | | 175 | | 17,5 | 17,5 | | |
| ФИЛЕ МИНТАЙ | | | | | | | | | | | | | 75 | | | 60 | | 7,5 | 6,0 | | |
| ИЛИ ФИЛЕ ХЕКА | | | | | | | | | | | | | 75 | | | 60 | | 7,5 | 6,0 | | |
| ИЛИ ФИЛЕ ГОРБУШИ | | | | | | | | | | | | | 75 | | | 60 | | 7,5 | 6,0 | | |
| ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ) | | | | | | | | | | | | | 2 | | | 1,9 | | 0,2 | 0,19 | | |
| ТОМАТНАЯ ПАСТА | | | | | | | | | | | | | 6,3 | | | 6,3 | | 0,63 | 0,63 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | | | 2,5 | | | 2,5 | | 0,25 | 0,25 | | |
| ЗЕЛЕНЬ | | | | | | | | | | | | | 6,4 | | | 5 | | 0,64 | 0,5 | | |
| ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ | | | | | | | | | | | | | 0,01 | | | 0,01 | | 0,001 | 0,001 | | |
| **Масса готовой рыбы** | | | | | | | | | | | | |  | | | **50** | |  |  | | |
| **Выход: 250** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 11,14 | |  | В1, мг | | 0,14 | |  | Са, мг | | | 49,10 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 12,99 | |  | С, мг | | 8,45 | |  | Mg, мг | | | 53,67 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 12,96 | |  | А, мг | | 0,26 | |  | Р, мг | | | 179,58 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 144,39 | |  | E, мг | | 1,50 | |  | Fе, мг | | | 1,38 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | | 0,04 | |  | К, мг | | | 726,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | | 0,12 | |  | I, мкг | | | 94,59 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  | |  | |  | F, мг | | | 0,41 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  | |  | |  | Se, мг | | | 0,01 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Филе рыбное с кожей промывают, нарезают на порционные куски, на коже делают 1-2 надреза, чтобы кожа не деформировалась при варке. В кипящую воду закладывают картофель, корень петрушки, морковь, лук репчатый нарезанный соломкой, и варят при медленном кипении. За 10-15 мин до окончания варки кладут подготовленное филе, соль,пассированную томатную пасту.  За 1-2 мин до окончания варки в уху кладут прокипяченное масло сливочное, нашинкованную зелень петрушки. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| При отпуске горячие супы должны иметь температуру 75-80 °С | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

Технолог по питанию Т.В.Русинова